

VINUM NOBILE



D.O. Jerez



GONZÁLEZ BYASS Tres Palmas

VARIEDADES DE UVA:

Palomino Fino: 100%

TRES PALMAS:

La crianza biológica al límite. Un Fino Amontillado entre la vida y la muerte. Sus 10 años de envejecimiento en contacto con “la flor” le otorgan un carácter único. Solo una bota, la nº 38 ha sido seleccionada de entre las 149 botas de esta solera histórica de La Constanca.

CRIANZA:

10 años siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.

CATA:

Color ámbar pálido, brillante y con destellos cobrizos. Lágrima intensa. Nariz muy compleja, marcados aromas a velo de flor que se complementan con sutiles recuerdos a maderas nobles, vainilla, camomila, frutos secos, piel de naranja y caramelo.

Boca muy potente, cremosa, salina y muy sávida. Su final es extraordinariamente largo, untuoso y graso, dejando un posgusto eterno, especiado, sabroso, cremoso y sutilmente amargo. Un vino que marca la delgada línea que separa los finos de los amontillados. Maridaje: atún rojo, carnes de caza, guisos “de cuchara”.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com